Menus du mois de

octobre 2023



École de Béguey



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification		Repas Végétarien			
Semaine du	Steak de porc*	Pastéque	Taboulé oriental BIO	Radis rond beurre	Tomate mozzarella
2/10	Torti BIO	Chili sin carne	Sauté de poulet	Blanquette de veau*	Poisson Meunière
au	Emmental	Riz BIO	Gratin de choux-fleur	Pommes de terre vapeur persillées	Haricots verts persillés
6/10	Fruit de saison	Glace vanille fraise	Chévre	Fruit de saison	Eclair au chocolat
10			Salade de fruit		
Goûter					
spécification	Repas Végétarien				
Semaine du	Riz cantonnais végétarien	Carottes râpées	Choux blanc vinaigrette	Feuilleté au fromage	Velouté de citrouille
9/10	Camenbert BIO	Rôti de porc aux pruneaux*	Filet de colin au citron	Tajine d'agneau*	Cuisse de poulet rôti*
au	Compote de pomme	Lentilles BIO	Riz BIO	Légumes tajine	Frites Fraîche
13/10		Fruit de saison	Edam	Fruit de saison	Yaourt citron local
11			Crème dessert vanille		
Goûter			La constitue de maût		
spécification			La semaine du goût	Repas Végétarien	
Semaine du	Blanquette de poisson	Betterave râpées sésame	Feuilleté au pesto	Samoussa aux légumes	Soupe au choux
16/10	Riz à la paysanne BIO	Axoa de veau au piment d'Espelette*	Steak haché sauce Bercy VBF	Dahl de lentilles	Tempura de poulet*
au	Brie	Purée de Potimarron	Poêlé forestière	crème de curry	Poêlé de légumes oubliés
20/10	Mousse au chocolat blanc	Yaourt nature sucré local	Camenbert BIO	Fruit de saison	Carotte cake
12			Pain perdu BIO		
Goûter					
spécification		Journée américaine	Vacances de la Toussaint PIQUE-NIQUE	Repas Végétarien	
Semaine du	Pâté de campagne	Salade Coleslaw	Tomate vinaigrette	Crème Dubarry	Rosette
23/10	Poisson Meunière	Poulet tex mex	Sandwich jambon beurre	Parmentier végétarien	Emincé de bœuf aux oignons confits
au	Purée de carottes	Potatoes	Chips	Batavia	Haricots verts persillés
27/10	Brie	Chévre	Babybel BIO	Edam	Emmental
13	Compote de pomme	Donuts	Semoule au lait	Mousse au chocolat	Yaourt citron local
Goûter					







Mois de

Béguey

octobre 2023



Bon appétit!

mardi 3 octobre	mercredi 4 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
Repas Végétarien			
Pastéque	Taboulé oriental BIO	Radis rond beurre	Tomate mozzarello
Chili sin carne	Sauté de poulet	Blanquette de veau*	Poisson Meunière
Riz BIO	Gratin de choux-fleur	Pommes de terre vapeur persillées	Haricots verts persil
Glace vanille fraise	Chévre	Fruit de saison	Eclair au chocolat
	Salade de fruit		
	Repas Végétarien Pastéque Chili sin carne Riz BIO	Pastéque Taboulé oriental BIO Chili sin carne Sauté de poulet Riz BIO Gratin de choux-fleur Glace vanille fraise Chévre	Repas Végétarien Pastéque Taboulé oriental BIO Radis rond beurre Chili sin carne Sauté de poulet Blanquette de veau* Riz BIO Gratin de choux-fleur Pommes de terre vapeur persillées Glace vanille fraise Chévre Fruit de saison



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison

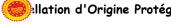


Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison Indication géographique

protégée











Mois de

Béguey

octobre

2023



Bon appétit!

				• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Repas Végétarien				
Riz cantonnais végétarien	Carottes râpées	Choux blanc vinaigrette	Feuilleté au fromage	Velouté de citrouille
Camenbert BIO	Rôti de porc aux pruneaux*	Filet de colin au citron	Tajine d'agneau*	Cuisse de poulet rôti*
			,,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
Compote de pomme	Lentilles BIO	Riz BIO	Légumes tajine	Frites Fraîche
compare de pomine		1112 526	begames ragine	77776577416776
	Fruit de saison	Edam	Fruit de saison	Yaourt citron local
	Truit de suison	Caum	Truit de suison	Judai 1 citron local
		Crème dessert vanille		ham /



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



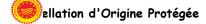
Préparation maison



Viande de boeuf D'origine française











Béguey

Mois de octobre 2023



Bon appétit!

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
			Repas Végétarien	
Blanquette de poisson	Betterave râpées sésame	Feuilleté au pesto	Samoussa aux légumes	Soupe au choux
Riz à la paysanne BIO	Axoa de veau au piment d'Espelette*	Steak haché sauce Bercy VBF	Dahl de lentilles	Tempura de poulet*
Brie	Purée de Potimarron	Poêlé forestière	crème de curry	Poêlé de légumes oubliés
Mousse au chocolat blanc	Yaourt nature sucré local	Camenbert BIO	Fruit de saison	Carotte cake
		Pain perdu BIO		



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison



Viande de boeuf D'origine française



Produit frais, Local et de saison

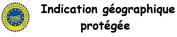






GOÛT







Béguey

2023

Mois de

octobre



Bon appétit!

lundi 23 octobre	mardi 24 octobre	mercredi 25 octobre	jeudi 26 octobre	vendredi 27 octobre
	Journée américaine	PIQUE-NIQUE	Repas Végétarien	
Pâté de campagne	Salade Coleslaw	Tomate vinaigrette	Crème Dubarry	Rosette
Poisson Meunière	Poulet tex mex	Sandwich jambon beurre	Parmentier végétarien	Emincé de bœuf aux oignons confits
Purée de carottes	Potatoes	Chips	Batavia	Haricots verts persillés
Brie	Chévre	Babybel BIO	Edam	Emmental
Compote de pomme	Donuts	Semoule au lait	Mousse au chocolat	Yaourt citron local



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison

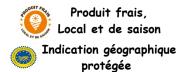


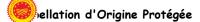
Préparation maison



Viande de boeuf D'origine française









	École de				INFO	RMAT	TON S	SUR LES	14 A	LLER	GENE	S			
	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (bis. seigle, orge, avoine, épaautre, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oeufs (Arachides 🍨	Soja	Moutarde 🥮	Fruits à coques (amandes, noiseites, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensiand, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons 💌	Crustacés 🥙	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
	2/10														
	Steak de porc*						X								х
	Torti BIO														
	TOTA BIO														
lundi	Emmental	X	x												
	Fruit de saison														
	Truit de Saison														
	Pastéque														
												-			
	Chili sin carne	Х	Х		Х	Х	Х	X	X	Х	_	-			Х
-5	Riz BIO											 	-		
mardi	INZ DIO														
-															
	Glace vanille fraise		Х	х											
	Taboulé oriental BIO	x					х								x
	Taboule offertial bio	^					^								^
	Sauté de poulet														
.															
mercredi	Gratin de choux-fleur		х												
ae															
	Chévre		х												
	Onevio														
	Salade de fruit														
	5											-			
	Radis rond beurre											-			
											_	 	 		
	Blanquette de veau*	х	х						х						
jeudi	Pommes de terre vapeur persillées											-			
<u>.~</u>															
	Fruit de saison														
	uit do ouison														
	_											-			
	Tomate mozzarella		Х	Х			Х					-			
											_	 	_		
	Poisson Meunière	х	х	х							х	х	х	х	
vendredi	Haricots verts persillés														
) ud												-	-		
>	Eclair au chocolat		х	x											
	Eciair au chocolat		^	^							_	 	_		

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

	École de				INFO	RMAT	ION S	SUR LES	14 A	LLER	SENE	S			
	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (ble, seigle, orge, avoine, épeautl, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oeufs (Arachides	Soja	Moutarde 🧼	Fruits à coques (amandes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
	9/10												_		
	Riz cantonnais végétarien	х					х								х
	Camenbert BIO						Х								
lundi	Compote de pomme		х												
=															
														-	
														-	
														_	
														_	
	Carottes râpées	х					х								
														\perp	
	Rôti de porc aux pruneaux*													\vdash	
														+	
≒	Lentilles BIO	Х						х						_	х
mardi	ESTABLIST DIS													_	
	Fruit de saison														
														\vdash	
														-	
														_	
	Choux blanc vinaigrette				х		х								х
	Filet de colin au citron	х									х				
														\vdash	
ē	Di- DIO													-	
mercre	Riz BIO													+	
Ĕ														_	
	Edam		Х												
														\perp	
	Crème dessert vanille		Х											-	
	Feuilleté au fromage	Х	х	х	х	х	х	х	х	х				_	
	Tajine d'agneau*	Х							х						
<u>.</u> _	I Amure en telle													-	
jendi	Légumes tajine													+	
-														\vdash	
	Fruit de saison														
														\perp	
														-	
														\vdash	
	Velouté de citrouille	х												\vdash	
	Cuisse de poulet rôti*													\Box	
														\vdash	
=	Fatters Frank t													_	
drec	Frites Fraîche													 	
vendredi														+	
	Yaourt citron local		х												
														-	
		1				1		l				1			1

	École de				INFO	RMAT	TION S	SUR LES	14 A	LLER	GENE	S			
	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (ble. sergle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oeufs (Arachides 🍍	Soja	Moutarde 🎒	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons 💮	Crustacés	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulftes en concentation de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ (exprimés en SO2)
	16/10														
	Blanquette de poisson		X	х			Х								х
	Riz à la paysanne BIO Brie	х	x								X	x	x		
lundi															
	Mousse au chocolat blanc														
	Betterave râpées sésame	Х					х	х							
	Delicitave Tapees Sesame														
	Axoa de veau au piment d'Espelette	· X					х								
mardi	Purée de Potimarron														
В															
	Yaourt nature sucré local		x												
	raduit flature sucre local														
	Feuilleté au pesto	х		х				х							
	Steak haché sauce Bercy VBF							X							
	Steak Hache Sauce Bercy VBI														
Ē															
mercredi	Poêlé forestière														
a a															
	Camenbert BIO		х												
	Pain perdu BIO		х	х											
	_														
	Samoussa aux légumes	Х	X	X			х	Х							X
	Dahl de lentilles		х				х								
jendi	crème de curry		х				х								
je															
	Fruit de saison		x	х	-	-	-								
	dit do daladii														
		_					-								
	Soupe au choux														
							-								
	Tempura de poulet*	Х	х	х											
-	D. M. J.														
vendredi	Poêlé de légumes oubliés				-	-	+								
ven															
	Carotte cake		х	х											
						-	-								
					_	_	_								
							1					1		1	

	École de				INFO	RMAT	ION S	SUR LES	14 A	LLER	SENE	S			
	Semaine commençant le	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épaautre, kamut ou leurs souches hybridées)	Lait	Oeufs (Arachides 🍨	Soja	Moutarde 🥋	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	Céleri	Graines de sésame	Poissons -	Crustacés &	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulftes en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
	23/10		v			v									~
	Pâté de campagne Poisson Meunière	X	X	X	X	X	X	X	X		x	x	x		X
lundi	Purée de carottes Brie		x												
	Compote de pomme														
	Salade Coleslaw	х					x								х
	Poulet tex mex	x					х		х						
mardi	Potatoes														
	Chévre		х												
	Donuts	x	х	х				X							
	Tomate vinaigrette														
redi	Sandwich jambon beurre Chips														
mercredi															
	Babybel BIO		х												
	Semoule au lait	х	х												
	Crème Dubarry	х	х	х											
	Parmentier végétarien	х	х	х	х	x	х	x							
jendi	Batavia						х								х
e,	Edam		X												
	Mousse au chocolat		х	х				х							
	Rosette	X	X					x			x	x	X		
	Emincé de bœuf aux oignons confits														
vendredi	Haricots verts persillés														
>	Emmental		х												
	Yaourt citron local		X												

Menus du mois de



École de



octobre

2023

	octobre	2023			
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
spécification		Repas Végétarien			
Semaine du	Steak de porc*	Pastéque	Taboulé oriental BIO	Radis rond beurre	Tomate mozzarella
2/10	Torti BIO	Chili sin carne	Souté de noulet	Blanquette de veau*	Poisson Meunière
	Torti BiO	Chill sin carne	Sauté de poulet	Bianquette de veau	Poisson Meunière
au					
6/10	Emmental	Riz BIO	Gratin de choux-fleur	Pommes de terre vapeur	Haricots verts persillés
				persillées	
N°	Fruit de saison	Glace vanille fraise	Chévre	Fruit de saison	Eclair au chocolat
"	Truit de Saison	Glace varille fraise	Cilevie	Truit de Saison	Leian au chocolat
10					
			Salade de fruit		
			Calado do Irait		
pécification	Repas Végétarien				
Semaine du	Riz cantonnais végétarien	Carottes râpées	Choux blanc vinaigrette	Feuilleté au fromage	Velouté de citrouille
		·		· ·	
	Camenbert BIO	Rôti de porc aux pruneaux*	Filet de colin au citron	Tajine d'agneau*	Cuisse de poulet rôti*
9/10					
au					
	Compote de pomme	Lentilles BIO	Riz BIO	Légumes tajine	Frites Fraîche
13/10					
		Fruit de saison	Edam	Fruit de saison	Yaourt citron local
N°					
11			Crème dessert vanille		
n é a ifi a a ti a u	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Benes Véréterien	Vendredi
			1	Repas Végétarien	
		Mardi Betterave râpées sésame	Mercredi Feuilleté au pesto		Vendredi Soupe au choux
			1	Repas Végétarien	
	Blanquette de poisson	Betterave râpées sésame	Feuilleté au pesto	Repas Végétarien	Soupe au choux
		Betterave râpées sésame	1	Repas Végétarien Samoussa aux légumes	
Semaine du	Blanquette de poisson	Betterave râpées sésame	Feuilleté au pesto	Repas Végétarien Samoussa aux légumes	Soupe au choux
Semaine du	Blanquette de poisson	Betterave râpées sésame	Feuilleté au pesto	Repas Végétarien Samoussa aux légumes	Soupe au choux
Semaine du	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Esnelette*	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles	Soupe au choux Tempura de poulet*
Semaine du 16/10 au	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Esnelette*	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles	Soupe au choux Tempura de poulet*
Semaine du 16/10 au	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Esnelette*	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles	Soupe au choux Tempura de poulet*
Semaine du 16/10 au	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Espelette* Purée de Potimarron	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés
16/10 au 20/10	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Espelette* Purée de Potimarron	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés
16/10 au 20/10	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Espelette* Purée de Potimarron	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés
16/10 au 20/10 N°	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Espelette* Purée de Potimarron	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés
16/10 au 20/10	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Espelette* Purée de Potimarron	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés
16/10 au 20/10 N° 12	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake
16/10 au 20/10 N° 12	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake
16/10 au 20/10 N° 12	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local Mardi Journée américaine	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi PIQUE-NIQUE	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison Jeudi Repas Végétarien	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake
16/10 au 20/10 N° 12	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local Mardi Journée américaine	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi PIQUE-NIQUE	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison Jeudi Repas Végétarien	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake Vendredi Rosette
16/10 au 20/10 N° 12	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local Mardi Journée américaine	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi PIQUE-NIQUE	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison Jeudi Repas Végétarien	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake Vendredi Rosette Emincé de bœuf aux oignons
16/10 au 20/10 N° 12 pécification Semaine du 23/10	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi Pâté de campagne	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local Mardi Journée américaine Salade Coleslaw	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi PIQUE-NIQUE Tomate vinaigrette	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison Jeudi Repas Végétarien Crème Dubarry	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake Vendredi Rosette
16/10 au 20/10 N° 12 pécification Semaine du	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi Pâté de campagne	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local Mardi Journée américaine Salade Coleslaw	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi PIQUE-NIQUE Tomate vinaigrette	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison Jeudi Repas Végétarien Crème Dubarry	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake Vendredi Rosette Emincé de bœuf aux oignons
16/10 au 20/10 N° 12 pécification Semaine du 23/10	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi Pâté de campagne Poisson Meunière	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local Mardi Journée américaine Salade Coleslaw Poulet tex mex	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi PIQUE-NIQUE Tomate vinaigrette Sandwich jambon beurre	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison Jeudi Repas Végétarien Crème Dubarry Parmentier végétarien	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake Vendredi Rosette Emincé de bœuf aux oignons confits
16/10 au 20/10 N° 12 pécification Semaine du 23/10 au	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi Pâté de campagne	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local Mardi Journée américaine Salade Coleslaw	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi PIQUE-NIQUE Tomate vinaigrette	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison Jeudi Repas Végétarien Crème Dubarry	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake Vendredi Rosette Emincé de bœuf aux oignons
16/10 au 20/10 N° 12 spécification Semaine du 23/10 au	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi Pâté de campagne Poisson Meunière	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local Mardi Journée américaine Salade Coleslaw Poulet tex mex	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi PIQUE-NIQUE Tomate vinaigrette Sandwich jambon beurre	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison Jeudi Repas Végétarien Crème Dubarry Parmentier végétarien	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake Vendredi Rosette Emincé de bœuf aux oignons confits
16/10 au 20/10 N° 12 pécification Semaine du 23/10 au 27/10	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi Pâté de campagne Poisson Meunière Purée de carottes	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local Mardi Journée américaine Salade Coleslaw Poulet tex mex Potatoes	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi PIQUE-NIQUE Tomate vinaigrette Sandwich jambon beurre Chips	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison Jeudi Repas Végétarien Crème Dubarry Parmentier végétarien Batavia	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake Vendredi Rosette Emincé de bœuf aux oignons confits Haricots verts persillés
16/10 au 20/10 N° 12 pécification Semaine du 23/10 au 27/10	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi Pâté de campagne Poisson Meunière	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local Mardi Journée américaine Salade Coleslaw Poulet tex mex	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi PIQUE-NIQUE Tomate vinaigrette Sandwich jambon beurre	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison Jeudi Repas Végétarien Crème Dubarry Parmentier végétarien	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake Vendredi Rosette Emincé de bœuf aux oignons confits
16/10 au 20/10 N° 12 pécification Semaine du 23/10 au 27/10	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi Pâté de campagne Poisson Meunière Purée de carottes	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local Mardi Journée américaine Salade Coleslaw Poulet tex mex Potatoes	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi PIQUE-NIQUE Tomate vinaigrette Sandwich jambon beurre Chips	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison Jeudi Repas Végétarien Crème Dubarry Parmentier végétarien Batavia	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake Vendredi Rosette Emincé de bœuf aux oignons confits Haricots verts persillés
16/10 au 20/10 N° 12 pécification Semaine du 23/10 au 27/10	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi Pâté de campagne Poisson Meunière Purée de carottes Brie	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local Mardi Journée américaine Salade Coleslaw Poulet tex mex Potatoes Chévre	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi PIQUE-NIQUE Tomate vinaigrette Sandwich jambon beurre Chips Babybel BIO	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison Jeudi Repas Végétarien Crème Dubarry Parmentier végétarien Batavia Edam	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake Vendredi Rosette Emincé de bœuf aux oignons confits Haricots verts persillés Emmental
au 20/10 N° 12 spécification Semaine du 23/10 au 27/10	Blanquette de poisson Riz à la paysanne BIO Brie Mousse au chocolat blanc Lundi Pâté de campagne Poisson Meunière Purée de carottes	Betterave râpées sésame Axoa de veau au piment d'Fenelette* Purée de Potimarron Yaourt nature sucré local Mardi Journée américaine Salade Coleslaw Poulet tex mex Potatoes	Feuilleté au pesto Steak haché sauce Bercy VBF Poêlé forestière Camenbert BIO Pain perdu BIO Mercredi PIQUE-NIQUE Tomate vinaigrette Sandwich jambon beurre Chips	Repas Végétarien Samoussa aux légumes Dahl de lentilles crème de curry Fruit de saison Jeudi Repas Végétarien Crème Dubarry Parmentier végétarien Batavia	Soupe au choux Tempura de poulet* Poêlé de légumes oubliés Carotte cake Vendredi Rosette Emincé de bœuf aux oignons confits Haricots verts persillés